Viniflora® CH35

Information produit

Description

Viniflora® CH35 est une culture pure lyophilisée d'Oenococcus oeni. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été rigoureusement sélectionnée pour réaliser la fermentation malolactique spécialement dans les vins blancs et, par ensemencement direct. Viniflora® CH35 garantit une fermentation malolactique rapide et en toute sécurité.

Application

Viniflora® CH35a été sélectionnée pour ses remarquables performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique dans des vins blancs difficiles. Cette souche est parfaitement adaptée aux conditions de fermentation des vins blancs et rosés, mais peut aussi être utilisée avec succès dans les vins rouges. Parmi les caractéristiques de cette souche, peuvent être mentionnées :

- Remarquable tolérance aux pH bas et aux niveaux de SO_2 élevées
- Bonne fermentation sous des conditions difficiles de vinification en blanc
- Profile organoleptique fruité
- Faible production d'acidité volatile
- Idéale pour l'inoculation sur moût simultanément à la fermentation alcoolique (demandez un protocole spécifique à votre prescripteur)
- Haut niveau d'inoculation garantissant une fermentation malolactique complète
- Pas de production d'amines biogènes.

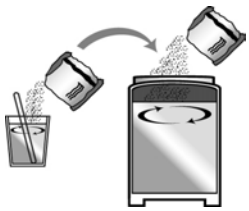
Viniflora® CH35 devra être ajoutée au vin sec (sucres réducteurs < 2g/L), dès la fin de la fermentation alcoolique.

Mode d'emploi

Ajouter Viniflora® CH35 directement dans le vin sans réalisation de pied de cuve préalable.

1. Sortir le sac du congélateur 15 minutes avant usage et le placer à température ambiante. Vérifier que la dose est conforme à la quantité de vin qui doit être inoculée. *(différents conditionnements, page 2)*

2. Ajouter Viniflora® CH35 directement au vin. Cependant, pour faciliter l'ensemencement, la culture peut être d'abord réhydratée dans un petit volume de vin, puis ajoutée au volume total. Vérifier que la culture est complètement dissoute dans le vin.



Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tel: +45 45 74 74 74. Fax: +45 45 74 88 13 - www.chr-hansen.com

Viniflora® CH35
Information produit

Données techniques

Température d'inoculation optimale	17-22°C *)
Tolérance au pH	3.1 minimum *)
SO_2 total, avant fermentation alcoolique	50 ppm *)
Tolérance à l'éthanol	14 % vol *)
Durée de conservation	36 mois à -18°C 6 mois à +5°C
Forme	Forme de granulés blanc cassé
Emballage	Boîtes en carton contenant des sachets aluminium imperméables à l'eau et à l'air

**) ces facteurs agissent en synergie. Les tolérances individuelles aux facteurs du milieu sont indicatives et ne sont valables que si les autres paramètres sont favorables.*

Conditionnement

	Material no.
Sachets pour:	
2.5 hl de vin	602676
25 hl de vin	602677
250 hl de vin	614677

Service Technique L'ensemble du personnel de la société CHR HANSEN se tient à votre disposition pour toute assistance technique et demande d'informations.

Les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance correctes, valides, et présentées en toute bonne foi. Toutefois, aucune autorisation garantie ou liberté de contrefaçon de brevet n'est impliquée ou suggérée. Ces données vous sont communiquées uniquement pour votre information et contrôle.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. www.chr-hansen.com